Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 3 gennaio 1881. Num. 1.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

DEL SALE DA CUCINA
CONSIDERATO IN RAPPORTO ALLA STORIA DEI POPOLI ED AI SUOI BENEFICI NELL'ECONOMIA ANIMALE E NELL'INDUSTRIA.

Un' agitazione — legale nella forma, giustissima pel fine a cui è diretta — va svolgendosi, solenne e costante nelle sue manifestazioni, fra gli abitanti delle nostre Alpi Carniche.

La parola d'ordine, data da questi laboriosi e patriottici alpigiani, troverà facile eco in altre regioni. La *riduzione del prezzo del sale da cucina* sarà chiesta al Governo ben presto da tutta Italia, come complemento alla benefica soppressione della tassa sul macinato: sarà reclamata in nome dell' igiene, della sanità pubblica — specialmente dalle popolazioni rurali, quale mezzo per combattere la pellagra e quale aiuto nell'allevamento e miglioramento del bestiame e delle industrie, che ne derivano.

Può parere ad alcuno esagerata questa importanza che al sale da cucina viene attribuita: ma basta scorrere la storia, — anche quella e specialmente quella dei tempi antichi — per stabilire di quale rilevanza sia stato calcolato mai sempre l'uso di questo necessario condimento delle vivande. E dico *necessario*, non tanto pel fatto storico del suo uso antico e divulgato, quanto per le ragioni fisiologiche, che appunto all'uso stesso, istintivamente, indussero ed abituarono l'uomo nei vari tempi ed in quasi tutto il mondo.

Lasciando ad altri ingolfarsi nel ginepraio delle cifre e studiare la questione nelle sue relazioni politico-economiche, credo utile popolarizzare in questo momento l'idea della utilità e necessità che abbiamo, acchè il sale da cucina sia in quantità sufficiente nella casa del povero come in quella dell' agiato, riducendone il prezzo, troppo elevato perchè il primo ne usufruisca secondo i suoi bisogni.

E questo fine m' accingo a raggiungere in due modi: citando cioè alcuni fatti storici principali, che giustificano il fatto asserto, che l' uso del sale da cucina fu trovato *necessario* in ogni tempo — ed accennando poi alla sua azione fisiologica nell' economia animale, non dimenticando il beneficio che da esso pur ne ritraggono l' agricoltura e l' industria.

—

Tutti i popoli conoscono omai i vantaggi che ricavansi dal sale da cucina: ne fanno appena eccezione alcune tribù selvaggie che vivono isolate in remote regioni. Sallustio, nel tempo antico, cita fra queste i Numidi; Wrede, novera a' nostri giorni alcuni popoli dell' interno dell' Arabia; ed altri viaggiatori annotano come ignoranti dell' uso del sale alcune stirpi dell'America del sud, dell' interno dell' Africa e delle Isole Oceaniche.

Allorchè nel 1772 Cook e Forster visitarono l' isola di O-Tahiti, gli indigeni si meravigliarono vedendo i marinai, nei loro desinari, intingere ciascun boccone in una polvere bianca, che era appunto il sale da cucina. Essi però mangiavano e pesci e carne unitamente ad una salsa fatta con acqua del mare. (1)

Probabilmente i più antichi popoli nomadi impararono a conoscere il sale sulle coste marittime e dei grandi laghi salati continentali. Ma intorno a quei bacini, sotto l' influenza di forti e costanti correnti d' aria secca e calda, ricoprivasi la terra di uno strato di sale, che la rendeva sterile, e forzava la popolazione pastorizia all' emigrazione. Però, tostochè questi antichi pastori trassero il loro gregge numerosissimo in contrade ricche di prati e di boschi, mancava loro il condimento omai abituale e necessario delle loro carni e del loro cacio. Essi conoscevano già d' allora, a mezzo dell' esperienza, le pro-

(1) MOLESCHOTT, *Dell' alimentazione*

prietà conservatrici ed antiputride del sale, e per queste virtù, tanto più apprezzabili nel loro clima caldo, attribuivano al sale una potenza sopranaturale: — era per loro quasi un Dio.

Nelle loro trasmigrazioni, di questo sale benefico essi ne portavano seco tanto, di quanto potevano caricarsi; ma questa era quantità piccolissima in proporzione al consumo. Ne venne la necessità di mantenersi in relazione con i popoli, che continuavano a vivere presso i depositi salini, e di qui le basi di un vero commercio. Il prezioso condimento divenne uno degli antichissimi oggetti di maggiore e più larga esportazione da una regione all' altra, un eccitatore infine importantissimo di commercio internazionale.

Prima che l' Europa venisse popolata dall' Asia: prima che le razze iberiche, italiane ed elleniche occupasssero il sud — i Celti, i Germani e gli Slavi, il nord di questa nostra parte del mondo — sembra provato che tutti questi popoli conoscevano già il sale. Ciò si desume con certa evidenza dal fatto che esso viene designato nelle varie lingue antiche e moderne d' Europa con denominazioni che conservano una radicale costante. Diffatti il sale chiamasi: in greco ἅλς (als) e ἅλς significa pure *mare*, dal quale veniva estratto: in latino *salsum* (mare), spagnuolo, portoghese e polacco *sal*; in francese *sel;* in gotico *salt;* in slavo *soli;* in irlandese *salan;* in cambrico *halen;* in tedesco *salz kuechen;* in inglese *baysalt*; in russo *poverannaia sol;* in svedese *rocksalt;* ecc. ecc.

Solo in due lingue europee troviamo che il sale vien chiamato diversamente: nella Lituania, *drusca*, ed in Albania *kryp*. Però queste due denominazioni derivano da verbi che significano *sporgere*, e sembrano accennare al modo in cui si presentò le prime volte il sale a quei popoli: *sporgente* dal terreno in bianchi cristalli per evaporazione spontanea.

Come sapessero procurarsi il sale gli abitanti dell' Europa centrale, dove non v'era più l'acqua del mare che lo forniva per evaporazione, ce lo dicono Plinio, Tacito ed altri scrittori.

Essi raccontano che gli Iberi ed i Germani accendevano grandi cataste di legna accanto alle sorgenti saline; vi versavano sopra l'acqua di queste e si servivano poscia del carbone e delle ceneri salate, senza ulteriore purificazione. Essi tenevano in grande estimazione tali sorgenti saline e le difesero con guerre accanite e sterminatrici dalle stirpi dei Chiati e degli Ermandusi, che volevano conquistarle.

Ed anche secoli più tardi i Borgognoni e gli Alemanni si combatterono sanguinosamente per queste sorgenti saline controverse.

Un progresso nel metodo di raccogliere il sale minerale e di sorgente impararono i Germani dai Celti, i quali erano da secoli maestri nelle lavorazioni d'ogni sorta di miniere. Diffatti al tempo di Catone essi si servivano della rinomata miniera di sale di Cardona in Catalogna (Spagna).

Quando, parecchi secoli prima dell' era volgare, i Celti fecero le loro grandi escursioni conquistatrici verso l' Oriente e si stabilirono anche nella attuale Germania meridionale — come dimostrarono le necropoli scoperte presso Flallstadt — cominciarono tosto a lavorare nelle attuali miniere demaniali. Più tardi quelle contrade caddero sotto il dominio dei Romani e questi applicarono i mezzi da loro conosciuti e perfezionati per l' estrazione del sale.

Le notizie storiche le più antiche ci parlano sempre dei pozzi nei quali si raccoglieva l' acqua salsa e di ogni altro sistema di concentrazione nelle caldaie e cristallizzazioni pur ora usate nelle miniere europee.

Nell'epoca accennata, il commercio del sale ebbe grande sviluppo: specialmente cògli Ungheresi, i Boemi ed i Moravi, e questi popoli slavi consegnavano in cambio schiavi, buoi, cavalli e cera.

In seguito furono gli ebrei e gli altri mercanti che col mezzo del sale di cucina fecero via ai loro commerci.

Al principio del secolo decimo noi troviamo già questa industria e la vendita di questo suo prodotto regolate in molti paesi da leggi speciali, sorvegliate da impiegati governativi e gravate da tasse.

Anche la Chiesa non se ne stette oziosa: ai mercanti si facevano seguire i messaggeri della fede e furono fondati in dati luoghi chiese e monasteri, i quali godevano un privilegio sull' importo del sale per potere con tal guadagno istruire gli abitanti e convertire i forestieri!

E troviamo paesi (col solito radicale cambrico *hal*, come Reichehall, Hallein, Halle, città della Germania) farsi importanti mercati popolari, centri di commercio cogli abitanti della Marca e della Pomerania, il punto di partenza delle missioni, alle quali era affidata la loro conversione alla fede.

Un altro fatto dimostra l'antica importanza del commercio del sale. Una delle più antiche monete tedesche, *häller*, deve il suo nome alla pur antichissima e già accennata città sveva, Halle, dove per la prima volta fu coniata per soddisfare ai bisogni del commercio.

In China, secondo quanto ci narra il celebre viaggiatore veneziano Marco Polo, si usavano addirittura come monete dei pezzi di sale. Gli antichi Romani pagavano col sale i loro soldati.

Fino da quando cominciò la coltivazione dei campi, ed i popoli si ressero con più miti costumi, il sale ed il pane furono ritenuti come le vivande più semplici e più indispensabili. Queste due cose si offrivano all' ospite quale segno della concessione del diritto di ospitalità, che in quei tempi era d'una importanza senza proporzione maggiore che oggidì nol sia, poichè mancavano assolutamente gli alberghi, più o meno confortabili, dove poter ripararsi e mangiare.

I Russi e parecchi popoli dell' Oriente conservano anche a' nostri giorni l'uso primitivo di offrire sale e pane al forestiero.

Presso i Greci, quest'uso di offrire il sale all' ospite, fece sì che si chiamasse, col solito radicale, ἅλες (ales) l'ospitalità.

Anche nel linguaggio d' altri popoli si trovano vocabili che dinotano come l' uso del sale sia stato accettato presso loro quale simbolo d'alleanza.

Il nostro modo di dire, che uno deve aver mangiato con un altro uno staio di sale prima che sia sperimentato per buon amico, era già in uso presso i Romani ed i Greci.

Nell' Antico Testamento si parla della indissolubile alleanza del sale fra Dio e l' uomo.

Anche i contadini di Salzburg, prima di abbandonare, cacciati, la loro patria, toccarono a vicenda del sale, in un' osteria di Swarzach, giurando di voler perseverare nella loro fede.

I Valacchi, a' nostri tempi, pongono in un vaso del pane, del sale ed una croce: giurano, e poi in quel vaso le parti contraenti bevono vino.

Il desco della famiglia ricevette presso gli antichi la sua speciale consacrazione a mezzo della *saliera*, che era comunemente una parte dell' eredità della famiglia stessa. I Romani, pur nel tempo della loro maggior semplicità di costumi, l' usarono sempre d' argento e splendente come il sale stesso. *Con poco vive beato colui al quale su modesta tavola rilucê la saliera*, canta Orazio in una sua ode.

Era naturale che gli antichi tenessero il sale, come ogni altra cosa benefica, quale emanazione celeste. Difatti Omero lo chiama *divino*, e faceva parte delle offerte fatte nei sagrifici agli Dei.

Presso gli Egiziani era proibito di gustarne ai sacerdoti. Questi lo adoperavano per offrirlo agli Dei e per imbalsamare i cadaveri.

Infine troviamo nel linguaggio molte parole e frasi ricordare le ottime qualità del sale. *Insulso*, si dice di ciò che non ha sapore e di certi discorsi che sono impossibili a gustare. Le frasi argute si dicono condite di *sale attico*. Il *salis sapientiae* viene prodigato, forse con molto loro disgusto, ai bambini nel battesimo per antico rito cristiano, e non è sempre vero che chi più ne mangia in quel dì più cresca sapiente. SILVIO DOTT. DE FAVERI.

(*Continua.*)

L'INDUSTRIA AGRICOLA IN ITALIA

Stacchiamo dalla Relazione che precede il progetto di legge per l'abolizione del corso forzoso, la parte che riguarda i progressi fatti dall'industria agricola.

Se non si può apprezzare esattamente l'incremento della ricchezza agraria nel nostro paese, si possono però addurre molti fatti i quali chiariscono che la coltivazione della terra è diventata generalmente più intensa e più produttiva.

Non sono trascorsi molti lustri che in parecchie provincie del regno abbondavano, più che ora non avvenga, gli infecondi maggesi; e nella terra coltivata si incorporava poco lavoro e poco capitale. Ora, quasi da ogni parte, assistiamo a fruttuose trasformazioni. Pur tacendo che il territorio nazionale si è economicamente ingrandito, mercè le conquiste che le bonifiche in vari luoghi hanno operato, noteremo i buoni risultamenti attenuti mediante l'introduzione della coltura dei cereali nelle feraci terre pugliesi.

L'Italia, che largo approvvigionamento di grani doveva fare all'estero, ha potuto così, non ostante il rapido accrescimento della popolazione, diminuire di molto la eccedenza delle importazioni sulle analoghe esportazioni Difatti nel quinquennio 1861-65 essa fu di ben 119 mila tonnellate superiore a quella verificatasi nel quinquennio 1875-79.

Altri progressi agrari di grande e benefica conseguenza si possono segnalare nelle provincie del mezzogiorno, ove la produzione enologica e quella olearia, non solo si allargarono di molto, ma perfezionarono la loro qualità. Alcuni olii pugliesi, un tempo scadentissimi, possono rivaleggiare coi migliori di Lucca, e il vino nostro, che or è un decennio varcava il confine in quantità molto tenue, comincia a costituire oggetto di vivacissimo commercio.

La media esportazione degli olii nel quinquennio 1860-64 non oltrepassò 341 mila quintali; nel quinquennio 1875-79 raggiunse 748 mila quintali.

Nel quinquennio 1860-65 l'importazione del vino forestiero quasi pareggiava l'esportazione; in media s'importavano 250 mila ettolitri e se ne esportavano 293 mila. Nel 1879 invece l'importazione del vino straniero non toccò 30 mila ettolitri, e l'esportazione fu di 1,063,114 ettolitri. Quest'anno (1880) l'importazione di poco eccederà i 20 mila ettolitri, e l'esportazione supererà 2 milioni di ettolitri.

Sempre riguardo alle provincie meridionali, è da avvertire che gli agrumeti occupano una superficie di terreno quattro o cinque volte maggiore di quella che tenevano venti anni fa, e queste terre ebbero un meraviglioso aumento di prezzo. Basti dire che nelle vicinanze di Sorrento il prezzo dei terreni destinati alla produzione degli agrumi è di circa 24 mila lire per ettaro. A dare un concetto adeguato della ricchezza di tale produzione, sarà utile ricordare che nel quinquennio 1860-64 l'uscita degli agrumi fu in media di 375 mila quintali, laddove nel quinquennio 1875-79 toccò i 974 mila.

Nell'alta Italia è di conforto lo scorgere che l'agricoltura è ormai entrata in un periodo di grandi perfezionamenti. Le colture pratensi si vanno, dov'è possibile ed utile, surrogando ad altre meno convenienti, e dei benefizi di questa evoluzione si ha efficace riprova nella esportazione del bestiame rapidamente cresciuta. Nel quinquennio 1860-65 l'eccedenza media delle esportazioni sulle importazioni di bestiame oltrepassava di poco due milioni di lire; nel quinquennio 1875-79 eccedette 43 milioni. Nè devesi dimenticare che, durante il periodo da noi esaminato, le esportazioni di carni e di pollame sono cresciute da 4,481 quintali a 56,524, e quelle di uova da quintali 19,814 a 231,857. Le coltivazioni cosidette industriali anch'esse progredirono, e giova accennare a quella della canapa, la cui esportazione fu in media di 135 mila quintali annui nel quinquennio 1860-65 e salì a 346 mila quintali nel quinquennio 1875-79.

La produzione degli orti s'avvia a diventare anch'essa copiosa sorgente di ricchezza. La esportazione delle ortaglie, che nel quinquennio 1860-64 ascendeva appena a una media annua di 14,268 quiatali, nel quinquennio 1875-79 toccò la cifra di 99,351 quintali in media per anno. E non accenna ad arrestarsi a tale misura; chè ne' primi nove mesi del 1880 raggiunse 143,911 quintali.

Infine, quindici anni or sono la produzione della seta era caduta sì basso che quasi si disperava di restaurarla. Grazie alla valentia dei nostri allevatori, la bachicoltura, che è di decoro e di utile insieme al nostro paese, è, si può dire, rinata e, nonostante la pericolosa concorrenza della China e del Giappone, ha riconquistato altissimo posto nell'economia nazionale.

Anche in questo soggetto della produzione serica le cifre sono eloquenti. Per giudicare delle sue condizioni non basta guardare ai valori pur troppo tanto scemati, bisogna guardare anche alla quantità, e occorre vedere di quanto l'esportazione delle sete superi l'importazione, perchè quando la bachicultura è in decadenza, le filande e i torcitoi ne soffrono e debbono chiedere all'estero più larga copia di materia prima. Or bene, questa eccedenza delle sete esportate su quelle importate era stata in media nel quinquennio 1860-64 di 12,110 quintali per anno; crebbe a 20,253 quintali nel quinquennio 1875-79. L'aumento di oltre 8 mila quintali rappresenta la somma cospicua di circa 60 milioni di lire.

AI BACHICULTORI

L'«Industria Serica» ha pubblicato un articolo, alle cui conclusioni si associa anche il «Moniteur des Soies» di Lione, nel quale, fatto riflesso ai continui dannosi ribassi nei prezzi delle sete, viene consigliato ai bachicultori e filandieri, quale unico rimedio, *per mettere un termine alla crisi cronica che attualmente colpisce l'industria serica*, di fare una concorrenza alla China ed al Giappone, *rinunziando ai cartoni del Giappone*, dedicandosi francamente ed esclusivamente all'allevamento e miglioramento delle *razze gialle* indigene, sino ad ora coltivate in gran parte quasi a titolo di sperimento; osservando d'altronde essere dovere degl'industrianti d'incoraggiare ed assistere i bachicultori indigeni.

«L'esperienza ha dimostrato, si aggiunge nel detto articolo, che, con sementi a bozzoli di buona qualità, si può ottenere una media di 50 chilogrammi di bozzoli scelti per oncia,

mentre un cartone giapponese non ne dà che 35, compresi 20 e persino 30 di scarti.

« Nell'ultima campagna, secondo le località di produzione, i bozzoli furono pagati :

Gialli da lire 3.75 a 5 il chilogramma, in media lire 4.25 ; verdi da lire 2.50 a 3.50 il chilogramma, in media lire 3.

Ammesse tali basi, si stabilisce il paragone seguente :

Conto vendita del prodotto di :

Un'oncia seme giallo ;

Chilogr. 50 × lire 4.25 = lire 212.50 ;

Un cartone giapponese ;

Chilogr. 35 × lire 3 = lire 105 :

Differenza in favore dei semi gialli, lire 107.50.

« Ed alla filanda la differenza non è meno sensibile ; essendo riconosciuto che per avere un chilogramma di seta ci vogliono da 14 a 16 chilogrammi di bozzoli giapponesi, mentre dei gialli ne bastano da chilogr. 10 a 11 ».

E se ne dà la prova con cifre che noi qui omettiamo per brevità ; concludendosi che *bachicultori grandi e piccoli devono coltivare le razze gialle.*

« Si obbietterà (continua il citato articolo) che le razze gialle offrono rischio maggiore d'insuccesso in confronto delle verdi, e che il *certo* è preferibile all'*incerto*.

« Ma questo ch'era vero altra volta, *quando non si sapeva ove procurarsi buona semente*, non lo è più oggidì. Prova ne sia il fatto, che i più ricalcitranti oggi ne fanno l'esperienza con sucesso.

« Si dice ancora, che il prodotto di chilogr. 50 di bozzoli per oncia di grammi 25 a 27, possibile in qualche caso, non possa esserlo generalmente. Ma ciò deve attribuirsi :

1. Al coltivatore il quale, sempre bramoso di spendere poco, cerca il *buon mercato* della semente, *piuttosto che la buona qualità*, l'onoratezza del venditore e i di lui successi riconosciuti dall'esperienza.

2. Alla persistenza di voler sempre allevare il triplo dei bachi che comporterebbero i locali di cui si può disporre ; e per tal guisa i bachi ammassati gli uni sugli altri, ed abbandonati a tutte le variazioni atmosferiche, non hanno altra alternativa che di perire d'indigestione o d'asfissia.

« Quando il bachicultore vorrà recedere dalle antiche abitudini, troverà i suoi raccolti abbondanti.

« Oggidì non è la buona semente che manca, ma piuttosto la volontà di farne ricerca *(e diremo per tempo, senza attendere l'ultimo istante per averne non altro che scarti)*, e di pagarne il suo giusto valore ».

Crediamo opportuno pertanto, a vantaggio di una industria nazionale di tanta importanza, di raccomandare ai bachicultori a volere prendere in considerazione le suesposte osservazioni.

IL CARBONCHIO E I VERMI DI TERRA

Tempo fa, il celebre chimico Pasteur portava una grande accusa contro certi animali di cui i giardinieri soli s'erano sino ad allora lagnati : intendiamo parlare dei vermi di terra. Questi animali ricondurrebbero colle loro dejezioni alla superficie del suolo i germi delle malattie contagiose contenute nei cadaveri degli animali che vi si seppelliscono. È così che, grazie ai vermi di terra, un animale morto di carbonchio può diventare, per quanto lo si abbia seppellito profondamente, un focolare di contagio di quella grave malattia. Il Pasteur aveva basato la sua affermazione sulla presenza, da lui constatata, dei germi della malattia carbonchiosa, nelle dejezioni dei lombrici. Egli ha dato in questi giorni una prova esperimentale del pericolo da lui segnalato.

Una vacca muore di carbonchio ; la si seppellisce in un prato. Qualche tempo dopo si recinge un pezzo di terra nella regione in cui si trova il cadavere, ed un altro in un altra parte qualunque del prato.

In ciascuno di questi due recinti si collocano quattro montoni ; a capo di otto giorni, uno dei montoni racchiusi nel primo recinto è morto di carbonchio.

Non si potrebbe adunque troppo raccomandare agli agricoltori o di abbruciare gli animali che muoiono di malattia contagiosa, o di seppellirli in luoghi che non servano al pascolo, ed il cui suolo non sia visitato da lombrici od altri consimili animali. I suoli aridi, sabbiosi, debbono sempre essere scelti di preferenza.

SETE

L'ultima settimana di dicembre fu propizia per le tranzazioni, che furono numerose, la fabbrica avendo trovato prudente approfittare degli attuali bassissimi prezzi per rifornire il proprio deposito, tanto più che le commissioni che le vennero impartite sono piuttosto abbondanti. Visto che si domandano gli articoli classici, finora affatto negletti, si dovrebbe credere che cominci a tornare di moda il consumo delle vere stoffe di seta, cosa tante volte lusingata e mai verificatasi. L'insolita domanda produsse un po' di coraggio nei detentori, che azzardarono richiedere 1 a 2 lire di miglioria sui prezzi infimi del semestre ora terminato ; ma, come accade costantemente in questa campagna, ogni tentativo d'aumento allontana il compratore.

A Lione i prezzi aumentarono realmente questi giorni d'un franco circa ; ma ciò basta appena a compensare il ribasso del cambio disceso in pochi giorni fino al 2 %. Ad ogni modo, la condizione dell'articolo è migliorata almeno nell'opinione, e gli odierni prezzi possono considerarsi non suscettibili di peggioramento neanche se la prospettiva del raccolto 1881 sarà

buona. Che se tornassero di moda le belle stoffe di tutta seta, buona parte delle rimanenze verrebbero spazzate nei sei mesi che mancano al raccolto e potremmo vedere prezzi più ragionevoli per le sete.

Sulla nostra piazza ebbero luogo pochissimi affari, essendovi poca disposizione a vendere.

I prezzi dell'odierno listino sono facilmente ottenibili.

Udine, 3 gennaio 1881. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Abbiamo avuto serena la seconda festa di Natale e poi siamo andati annebbiandoci ogni giorno più fittamente, fino alla pioggia di questa sera, la quale minaccia di farci chiudere l'anno con un'aria sciroccale così grassa che fa sgocciolare i muri dentro e fuori delle case. Prima conseguenza di questa soluzione delle nebbie, è la sospensione dei lavori agricoli, che durerà fino.... al buon tempo futuro.

Meno male che la povera gente fin qui ha lavorato, e che la polenta, la diva polenta, ha ribassato di prezzo. È un bene pel proletariato rurale nulla tenente che vive alla giornata; è un male pel possidente e per l'agricoltore che non si è affrettato a vendere un mese addietro il granoturco, di cui poteva o doveva disporre, chè allora e più dopo il raccolto avrebbe ricavato qualche cosa di più, e quando essendo ancor molle ne andava meno a riempiere la misura.

Questo raccolto che, volere o no, è il più importante per la classe agricola, è stato quest'anno molto variabile nella nostra Provincia. Vi hanno paesi nella parte alta i quali ebbero la pioggia, per così dire, a comando, e là il raccolto fu abbondante. Nella media e bassa pianura dove si sospirò la pioggia lungo tutto il mese di luglio, le pannocchie furono poche e meschine. In qualche luogo soccorsero i bragantini ed i cinquantini. Fatta una media, che però non aggiusta i conti dei molti delusi, si può calcolare che il raccolto totale si dibatta tra il sufficiente e lo scarso.

Io convengo bene che questo modo di fare la statistica agraria è troppo spiccio e grossolano; ma noi potremo avere dati statistici più concludenti, quando la classe abbiente e intelligente, rimovendo l'usata apatìa, non si lascierà soverchiare, nell'amministrazione dei Comuni rurali, dalla marea montante dell'ignoranza presuntuosa: quando si prenderanno sul serio le commissioni di statistica istituite in ogni Comune.

Ma tornando ai raccolti dell'annata, non fu scarso quello soltanto del granoturco: non fu rimuneratore il prezzo delle galette: appena sufficiente il raccolto del frumento, e scarsissimo quello del vino.

Il ristagno degli affari in ogni genere di commercio, la scarsezza di numerario per effetto di condizioni generali tutt'altro che liete, influiscono sui prezzi dei generi ben più che la scarsezza dei raccolti, e in ultima analisi noi ci troviamo alla fine dell'anno assai mal provveduti per affrontare i bisogni del restante inverno e della primavera fino ai raccolti dell'anno nuovo.

La scarsezza dei foraggi (quantunque si trovino anche questi adesso a modico prezzo) e il bisogno generale di far danaro, conduce sui nostri mercati molto bestiame bovino; ma non vi trova smercio, se si eccettui il vitellame, di cui continua l'incetta, però a prezzi ribassati. I piccoli allevatori, sono indotti a vendere i vitelli d'un mese per utilizzare il latte anzichè consumarlo nell'allevamento. E qui nel mio paese vari possessori di questi vitelli trovano il loro conto a macellarli in casa e venderne la carne ad una lira al chilogramma, sicchè nelle passate feste e nelle prossime noi abbiamo mangiato e speriamo di mangiare carne di vitello a molto buon prezzo; ma non è così che l'industria zootecnica corre la sua buona via.

Ho detto altra volta che si lavora a preparare nelle campagne le fossalazioni per nuovi impianti da farsi in primavera. Oltre il bisogno di rimettere le piantate intiere delle viti disseccate dal gelo, vi è molto lavoro da farsi per rimetterle parzialmente dove il danno non fu così grave. La sfiducia nel prodotto dell'allevamento dei filugelli non è tale ancora che induca a desistere dal piantare gelsi, cosicchè si preparano qua e là le fossalazioni anche per questi. Ma ciò che non si vede fare, è la preparazione dei terreni per le semine di primavera. Ciò che si trascura è l'espurgo dei fossi, dei cavini, dei rivali per accumulare il più possibile di terricciati da misturare col poco letame che si produce generalmente, ed avere di che colmare magari i solchi del campo, e con ciò e con una buona aratura assicurare il raccolto anche contro la siccità.

Non vi ha campo dove non si possa accumulare poco o molto terriccio per aumentare la massa del concime di cui si può disporre, e nondimeno la maggior parte dei contadini si contentano di spargere il loro letame a piccole manate, a pizzicotti lungo i solchi, (perchè a stenderlo col tridente ce ne vorrebbe troppo di più) lasciandovi poi cadere due grani di semente per ciascheduno prima dell'aratura.

E questo lavoro tanto produttivo, potrebbe farsi dai contadini lungo l'inverno a piccole giornate, cogliendo, anche interrottamente, le ore opportune, con poca fatica.

Certo con questa piccola industria non si arriva alla cuccagna tutto d'un tratto, ma intanto ci si può avviare, e converrebbe adottarla quando non si abbia (come pur troppo siamo in molti a non avere) una bella stalla di bestiame, e abbondanza di foraggi per mantenerlo bene, e di stramaglie per far molto

letame, od, in mancanza di ciò, danaro per comprarlo.

Ecco dunque i miei augurj pel nuovo anno. Essi non sono generici come tutti quelli in uso fra tutta la gente civile; ma sono propriamente agricoli.

Auguro a tutti gli agricoltori miei amici salute e vigoria di forze, perchè questa è la prima cosa che richiede la loro arte. Poi una prospera stalla col corredo che richiede e che ho testè indicato. E per chi deve contentarsi dei mezzi che ha, auguro forza di volere e costanza per incominciare col poco che sta in sue mani a migliorare la coltura de' suoi campi.

Bertiolo, 30 dicembre 1880. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Annunciamo ai nostri lettori un utile libriccino testè edito a Udine: L'*Almanacco per l'uomo di campagna.* (Anno I, 1881, Antonio Cosmi tipografo editore). Esso contiene utili scritti dei signori M. P. Cancianini e dott. G. B. Romano, sulla viticoltura in Italia, sulla produzione e miglioramento del bestiame bovino, sul cavallo friulano, sul miglioramento delle colture prative. Non costa che 15 centesimi, ma se la sua mole è piccola, è grande il vantaggio che gli agricoltori possono trarre dalle profittevoli nozioni e dagli opportuni ricordi contenuti in esso. Noi quindi lo raccomandiamo a tutti i cultori delle industrie agricole.

∞

La settimana scorsa a Venzone è morto per tifo un cavallo. Quel Municipio, col mezzo dell'egregio medico e zooiatro dottor Stringari, ha dato immediati energici provvedimenti per impedire la diffusione del morbo.

∞

Nel mese di gennaio si taglia il legname da fabbrica e quello da fuoco e per sostegno delle viti ed altro. Le viti si potranno anche potare, soltanto però quando siano in luoghi asciutti, ben esposti, in giornate serene ed in ore calde.

Quando la terra non sia gelata, si possono levare le piante morte, far fosse di viti o di gelsi, ed altre operazioni di muovere o sistemare il terreno.

In questo tempo si accomodano e si voltano i letamai, e si aggiustano gli utensili da campagna.

Questo mese dovrebbe esser freddo ed asciutto, acciochè muoiano gl'insetti dannosi all'agricoltura, e non cresca erba nei campi seminati nell'autunno.

In questo mese, per chi vuol fabbricare, bisogna far provvista di mattoni, coppi, sabbia viva, e calcina, la quale però deve essere bene coperta di sabbia dopo colata per difenderla dal gelo.

Conviene fare accordi di tagli di boschi accaparrando i tagliatori anche pel venturo mese.

Volendo far nascere i fiori in questo mese bisogna unire alla terra de' vasi della *vallonea*, o sterco di cavallo, e tenerli esposti a mezzo giorno, ritirando i vasi in istanze ben costudite nelle giornate fredde ed alla notte.

∞

Il 6 gennaio corrente, in Treviso, nella sala del Comizio agrario, il Comitato medico-veterinario regionale veneto, terrà la sua seduta ordinaria, in cui si discuteranno parecchi argomenti relativi alla teoria e alla pratica veterinaria. In tale seduta l'egregio nostro veterinario provinciale dott. G. B. Romano darà lettura di una sua relazione sugli studi dei morbi parassitarii in Italia.

∞

La latteria sociale da poco istituita a Villa di Villa (Belluno) conta già più di 60 soci, ed in essa si portano in media 700 litri di latte al giorno. Costruzioni e macchine, tutto vi è fatto secondo i più recenti sistemi. Il burro che vi si fabbrica è eccellente e viene smerciato in grande quantità a Napoli, a Milano, ecc. Un capace cascinaio fu inviato alla latteria dal Consorzio agrario di Trento, e presto la latteria fabbricherà stracchino, ementhal ed altri formaggi.

∞

La Società operaia di Ferrara si è fatta iniziatrice della costituzione di una società di soccorso ai pellagrosi. Fu già tenuta una adunanza appunto per questo fine santissimo, e vi presero parte parecchi rappresentati di corpi morali e di società. Ora si sta pensando a pubblicare il programma e lo statuto del novello sodalizio.

∞

Il Consiglio d'amministrazione della S. F. A. I., in seguito a proposta dell'egregio suo vice-presidente ing. Benazzo, ha ripresa l'iniziativa per lo studio, ed eventualmente per la coltivazione dei giacimenti lignitiferi del Veneto, affidandone l'incarico a persona molto competente.

∞

Dopo i grani, dopo il bestiame, dopo le carni fresche, ecco un nuovo articolo americano che fa la sua entrata in Europa: i pomi. Nel corso di queste ultime settimane arrivarono a Liverpool più di 150,000 barili di questi frutti, rappresentanti non sappiamo quante migliaia di tonnellate; i frutti hanno così bell'aspetto, son tanto appetitosi e si vendono a sì buon prezzo che tutta la merce fu smaltita in un batter d'occhio.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 27 dicembre 1880 al 1 gennaio 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	22 20	21.15	—.—
Granoturco	»	11.80	10.75	—.—
Segala	»	17.05	16.70	—.—
Avena	»	8.64	8.39	—.61
Saraceno	»	11.10	10.75	—.—
Sorgorosso	»	6.75	5.55	—.—
Miglio	»	21.50	21 —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	10.05	9.70	—.—
Castagne	»	8.50	7.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	52.84	47.84	2.16
» 2ª »	»	41.84	37.84	2.16
Vino di Provincia	»	67.—	53.—	7.50
» di altre provenienze	»	37.—	30.—	7.50
Acquavite	»	80.—	70.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità	»	162.80	146.80	7.20
» » 2ª »	»	132.80	112.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	73.23	68.23	6.77
Crusca	per quint.	15.20	14.80	—.40
Fieno	»	5 80	3.80	—.70
Paglia	»	4.70	4.10	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.74	2.44	—.26
» » dolce	»	2.54	2.14	—.26
Carbone forte	»	6.90	6.45	—.60
Coke	»	5.50	4.70	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	70.—	—.—	—.—
» di vacca	»	60.—	—.—	—.—
» di vitello	»	82.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.39	1.09	—.12
» » q. di dietro	»	1.59	1.49	— 11
» di manzo	»	1.59	1.19	—.11
» di vacca	»	1.39	1.09	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.11
» di pecora	»	1.06	—.—	—.01
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.38	1.28	—.04
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.73	1.63	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.05	2.90	—.10
» » molle	»	2.25	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.80	2.70	—.10
» » molle	»	1.90	1.80	—.—
» lodigiano	»	3.90	3.70	—.10
Burro	»	2.68	—.—	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.28	2.03	—.22
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.78	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.54	—.42	—.02
» di granoturco	»	—.21	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.52	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.80	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.56	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.10	—.09	—.—
Candele di sego a stampo	»	1.81	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.—	2.85	—.—
» bresciano	»	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.55	—.—
Stoppa	»	1.35	—.80	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.—	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore	da L. 55.—	a L. 60.—
» » classiche a fuoco	» 52 —	» 54.—
» » belle di merito	» 49.—	» 52.—
» » correnti	» 46.—	» 49.—
» » mazzami reali	» 43.—	» 46.—
» » valoppe	» 38.—	» 43.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 13.—	a L. 13.25
» a fuoco 1ª qualità	» 12.—	» 12.50
» » 2ª »	» 11.—	» 11.50

Stagionatura

Nella settimana da 27 a 31 dicembre { Greggie Colli num. 6 Chilogr. 595
{ Trame » » — » —

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

	Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Dicembre 27	90.—	90.20	20.54	20.56	219 —	219.50
» 28	90.—	90.20	20.53	20.55	219.—	219.50
» 29	90.20	90.35	20.53	20.55	219 —	219.50
» 30	90.50	90.65	20.50	20.47	218.75	218.25
» 31	90.60	90.75	20.45	20.43	218.75	218.25
Gennaio 1	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

Trieste.

	Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Argento da	Argento a
Dicembre 27	86.—	—.—	9.37	—.—	117.65	—.—
» 28	86.10	—.—	9.36	—.—	117.60	—.—
» 29	86 25	—.—	9.37	—.—	117.60	—.—
» 30	86.50	—.—	9.36	—.—	117.60	—.—
» 31	86.60	—.—	9.36	—.—	117.60	—.—
Gennaio 1	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Dicemb. 26	25	746.33	6.5	5.0	2.8	8.0	6.60	2.5	-0.2	5.99	4.26	2.97	81	66	53	N 58 E	3.9	—	—	S	M	S
» 27	26	751.77	2.6	5.0	4.5	7.3	3.75	0.6	-1.6	3.65	4.51	4.01	64	66	63	N	0.2	—	—	C	C	M
» 28	27	757.10	3.6	8.0	6.0	8.7	4.97	1.6	-0.2	4.33	5.80	5.32	71	72	76	S 45 W	0.2	—	—	C	C	C
» 29	28	755.53	5.5	7.0	6.8	8.2	5.87	3.0	2.8	6.26	7.32	7.13	91	97	97	N 45 E	0.1	2.2	—	NB	NB	NB
» 30	29	751.33	6.4	8.8	9.0	9.5	7.50	5.1	5.0	7.19	8.34	7.78	98	97	96	N 34 E	0.3	12.	5	NB	P	P
» 31	L N	751.40	7.8	7.3	6.3	9.7	7.40	5.8	5.5	7.80	7.36	7.02	99	96	97	S 27 E	0.2	—	—	NB	C	C
Gennaio 1	1	756.47	6.0	7.0	4.1	7.4	5.32	3.8	3 2	4.28	4.10	2.97	60	55	49	N 43 E	1.7	—	—	M	M	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.